

MENU' AUTUNNO-INVERNO A.S. 2026/2027
COMUNE DI ERBUSCO-NO LATTE, NO FRUTTA SECCA
In vigore dal 09/11/2026

COMUNE DI ERBUSCO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini BIO al pomodoro BIO e olive **NO PARMIGIANO** **MERLUZZO PANATO NO LATTE NO FR.SECCA** Insalata e finocchi BIO Frutta fresca BIO	Riso all'olio evo **NO PARMIGIANO** **CARNE AI FERRI** Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	**PASTA ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO** **Frittata al forno BIO NO LATTE** Carote agli aromi Budino	**PASSATO DI VERDURE CON RISO** **NO PARMIGIANO** **Crocchette di legumi NO FR. SECCA** Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al pomodoro BIO **NO PARMIGIANO** **Coscia di pollo al forno BIO** **NO LATTE NO FR.SECCA** Carote julienne Frutta fresca BIO
2	Sedanini **al tonno** **LEGUMI NO FR.SECCA AL POMODORO** Carote agli aromi Frutta fresca	Penne BIO all'olio BIO **NO PARMIGIANO** **Uova strapazzate BIO NO LATTE** Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	**FOCACCIA ROSSA** **PROSCIUTTO COTTO** Insalata mista **YOGURT DI SOIA**	**CREMA DI CAROTE CON RISO** **NO PARMIGIANO** **CARNE AI FERRI** Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO al pomodoro BIO **NO PARMIGIANO** **MERLUZZO PANATO NO LATTE NO FR.SECCA** Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro BIO **NO PARMIGIANO** **TONNO ALL'OLIO** Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	Pennette BIO all'olio BIO **NO PARMIGIANO** **POLPETTE DI PESCE NO LATTE NO FR.SECCA** Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al **ragù di manzo BIO** **NO PARMIGIANO** **Fagioli NO FR. SECCA in umido BIO** Carote al forno BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di zucca BIO con crostini integrali BIO **NO PARMIGIANO** **Frittata al forno BIO NO LATTE** Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	**PASTA ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO** **POLLO PANATO NO LATTE NO FR.SECCA** Spinaci* all'olio Frutta fresca
4	Riso alla zucca **NO PARMIGIANO** **CARNE AI FERRI** Insalata BIO e carote julienne Frutta fresca	**PASSATO DI VERDURE CON RISO** **NO PARMIGIANO** **Fusi di pollo al forno BIO** Fagiolini* all'olio Frutta fresca	**FOCACCIA ROSSA** **TONNO ALL'OLIO** Insalata mista **BUDINO DI SOIA**	**PASTA ALL'OLIO NO PARMIGIANO** **Polpette di merluzzo NO LATTE NO FR.SECCA** Dadolata di verdure al forno (zucchine,carote) Frutta fresca	Sedanini BIO al ragu' vegetale BIO **NO PARMIGIANO** **Tortino di verdure BIO e legumi BIO** **NO LATTE NO FR.SECCA** Cruditè di finocchi BIO Frutta fresca BIO
5	Penne integrali BIO al pomodoro BIO **NO PARMIGIANO** **CARNE AI FERRI** Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio BIO **NO PARMIGIANO** **LEGUMI NO FR.SECCA AL POMODORO** Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	Pasta al ragù di manzo **NO PARMIGIANO** (piatto unico) Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Passato di verdure BIO con crostini BIO **NO PARMIGIANO** **MERLUZZO PANATO NO FR.SECCA NO LATTE** Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	**RISO ALL'OLIO NO PARMIGIANO** **CARNE AI FERRI** Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO
6	**PASTA ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO** **Tonno all'olio** Pisellini* in umido Frutta fresca	Riso BIO allo zafferano **NO PARMIGIANO** **Crocchette di legumi NO FR.SECCA NO LATTE** Cruditè di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Focaccia bianca **Prosciutto cotto** Insalata mista Frutta fresca	Pennette BIO all'olio BIO **NO PARMIGIANO** **PESCE AL FORNO** Carote julienne BIO **YOGURT DI SOIA**	Sedanini BIO al ragù di verdure **NO PARMIGIANO** **Uova sode BIO** Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO

Il menù settimanale prevede: 1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno quattro tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane BIO ECOSOLIDALI, mele, pere, arance, mandaranci, clementine, uva, kiwi 4. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 5. Pane integrale tutti i mercoledì

Dussmann